

すぐる食品株式会社

冷凍食品 総合カタログ



昭和35年の開業以来、鶏卵加工を中心に

冷凍・冷蔵食品メーカーのパイオニアとして60年。

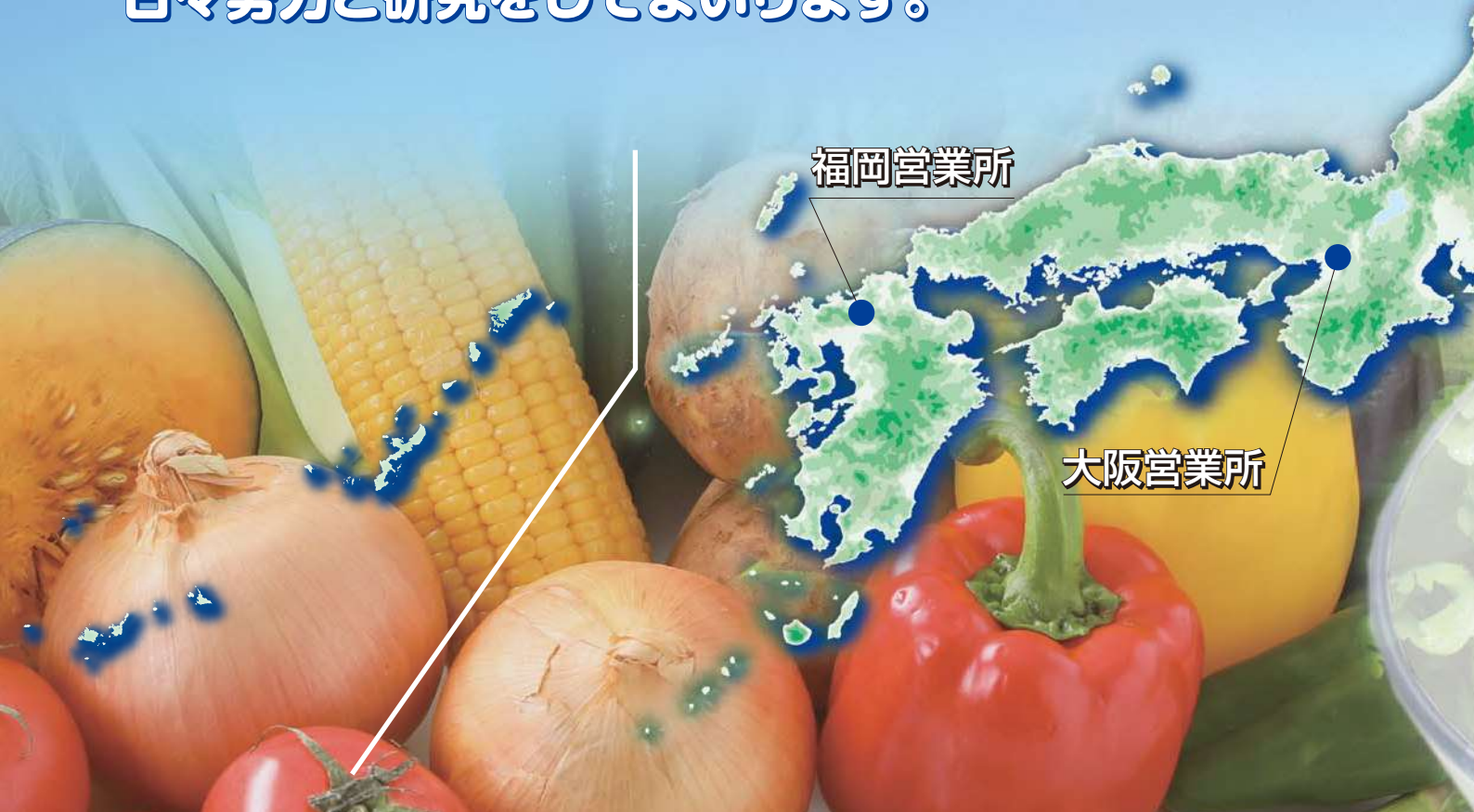
弊社は、安全性の高さをつねに追求し、

1食1食に真心を込めて製品づくりをしています。

食べる人の健康を第一に考えさらに「おいしい」と

言っていただけますように

日々努力と研究をしてまいります。



I N F O R M A T I O N

■ 硫 化 反 応 に つ い て

ゆで玉子を茹で過ぎると黄身のまわりが暗緑色になる反応を硫化反応と言います。これは卵白中の蛋白質に含まれている硫化水素が熱により分解され、卵黄中に含まれている金属イオンと結合し、硫化物となったためです。玉子焼製品を調理しますと、同様な反応が起こることがあります。

■ こ げ に つ い て

製品の表面に黒い粒等が付着していることがまれにありますが、原料として使用しております鶏卵、でん粉、野菜、小麦粉等がこげたものですので、食されても何ら問題ありません。



当社の製品は、素材本来の味を大切にしたいと考え、原料は主に国産を使用し安心な食品の提供に努めております。
お気付きの点等ございましたら、当社特約店又は当社営業所迄お問い合わせください。

記載調理時間のご注意

調理時間はあくまでも目安です。調理数量、ご使用の調理器具の能力により異なります。

調理方法

調理方法は下記のように記してありますので、参考にご覧ください。

- 揚げる(160℃~170℃) 揚
- 揚げる(180℃) 揚
- 焼く(約200℃) 焼
- 蒸す 蒸
- 煮る 煮
- 湯煎 ボイル
- 低温解凍 低
- 流水解凍 流
- 電子レンジ (500W~600W) 電
- スチームコンベクションオープン (蒸90℃) 蒸
- スチームコンベクションオープン (焼180℃) 焼
- 調理時間 / 分 時計

注意：調理時間は目安です。調理の数量、調理器具能力により異なります。

●商品サイズは現物品と多少異なる場合があります。

・ CONTENTS ・

厚焼玉子・だし巻玉子 2~3

オムレツ スペイン風オムレツ 手づくりオムレツ 4~5

オムレツ 6

素材品 7~8

アレンジ玉子 9~10

餃子・カニ玉・フヨウハイ 11

お好み焼・ちぢみ・たこ焼・明石焼・丼ぶり 12~13

北海道・いももち・じゃがいも 14

ホットケーキ・グラタン・フライ 15

医療機関・福祉施設 16~17

厚焼玉子・だし巻玉子 長年培われてきた製法で生み出す自慢の玉子焼。

厚焼玉子500 (真空パック品)	○500gパック×10入／2合 JAN 4961025001143 ○ノーカット、8・10・12カット
関西風厚焼玉子500 (真空パック品)	○500gパック×10入／2合 ○ノーカット、10カット



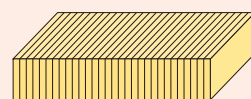
- 甘さのある関東風と、甘さを控えた関西風の2タイプがあります。様々なカットをご用意しております。
- W80×D190×H30mm



ポイル 蒸
20~25 約35

寿司用厚焼玉子(30カット) (真空パック品)

○500gパック×10入／2合 ○30カット



30カット

- お寿司のネタにそのままお使いいただけますようにカットしました。
- W80×D190×H30mm

ポイル 蒸

20~25 約35

厚焼玉子(寿司芯用カット) (真空パック品)

○(31g×16本)パック×10入／2合



2段×8列

- 太巻寿司の芯用にそのままお使いいただけますように、縦切カットにてご用意いたしました。
- W80×D190×H30mm

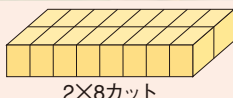
低流

寿厚焼玉子 (真空パック品)

○500gパック×10入／2合 ○2×8カット



- 寿印の厚焼玉子です。お祝い事などに大好評。
- W80×D190×H30mm



ポイル 蒸
20~25 約35

特注対応品

焼印入厚焼玉子 (真空パック品)

○500gパック×10入／2合 ○2×5カット、2×8カットなど



- 版や焼きコテを作らずにできます。特長あるメニューにお役立てください。
- 最低数量200パック以上から相談承ります。
- W80×D190×H30mm

ポイル 蒸

20~25 約35

五目厚焼玉子(国産具材) (真空パック品)

○500gパック×10入／2合 JAN 4961025000610 ○ノーカット、8・10・12カット



- 5種類の国産具材をバランス良く配合した、味自慢の厚焼玉子です。様々なカットをご用意しております。
- W80×D190×H30mm

ポイル 蒸
25~30 約40

こだわだし巻玉子500 (真空パック品)

○500gパック×10入／2合 ○ノーカット、10カット



- 国産昆布、自社削りたて鰹節のだしを使い、す巻風に焼き上げました。だしの風味と柔らかい玉子焼きの組み合わせは、きっと満足いただける逸品になるかと思います。
- W80×D190×H30mm

ポイル

25~30

だし巻玉子300 (真空パック品)

○300gパック×15入/2合 JAN 4961025001495 ○ノーカット、6・10・16カット



- だしの風味を生かした、だし巻玉子です。各種カットをご用意いたしました。
- W50×D210×H30mm

ポイル **蒸**
20~25 約30

いそはな (磯華) 玉子巻 (真空パック品)

○300gパック×15入/2合 JAN 4961025001518 ○ノーカット、6・10・16カット



- 磯の風味にこだわり、色彩鮮やかな具材をバランスよく玉子巻に混ぜこんだ、おすすめの逸品です。
- W50×D210×H30mm

ポイル **蒸**
20~25 約30

ねぎたま焼 (国産ねぎ) (真空パック品)

4961025001532 JAN ○300gパック×15入/2合 ○ノーカット、6・10カット



- 国産ねぎの風味を生かし、彩りも綺麗な家庭的な味付けの玉子巻です。
- W50×D210×H30mm

ポイル **蒸**
20~25 約30

中華風玉子巻 (たれ入) (真空パック品)

○ (400g+たれ130g) パック×10入/2合 JAN 4961025000702 ○10カット



- カニ玉を、す巻風玉子焼に焼き上げました。中華風たれも入った、カット済み品です。
- W80×D190×H30mm

ポイル
約30

う巻玉子 (国産うなぎ) (真空パック品)

○300gパック×20入/2合 ○ノーカット



- じっくり焼き上げた国産うなぎの蒲焼を芯に、玉子で巻いた、弊社自慢の逸品です。
- W50×D210×H30mm

ポイル
20~25

手巻和風玉子焼

(真空パック対応品)

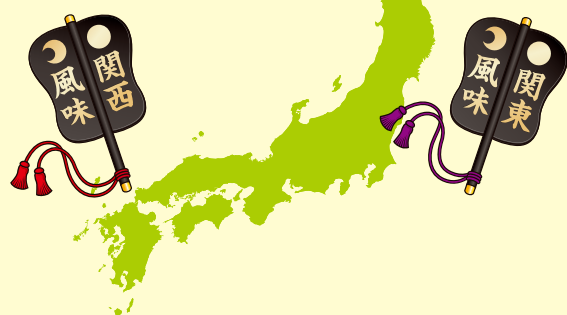
○ (50g×25ヶ) 袋×4入/2合 ○ (50g×10ヶ) パック×10入/2合



- 手巻きにて1本々焼き上げました。昆布は北海道産を使用し、鰹だしは自社で煮出して作っただし汁を使用しています。
- W40×D70×H22mm

ポイル **焼**
10~12 10~12

地域による 玉子焼きの味の違い



関東の玉子焼きは、東京の食文化である江戸前の寿司に合うものとして、砂糖が入った甘い味付けの玉子焼きが主流です。

一方で、関西地方では、醤油や塩で味付けして、砂糖があまり入らない甘くない味付けの玉子焼きが主流です。

そして、中部地方では醤油・塩・砂糖で味付けしたしょっぱさと甘さを兼ね備えた味付けの玉子焼きが主流です。弊社では厚焼玉子焼に関して関東風と関西風に分けて製造しております。



スペイン風オムレット ひとつひとつに心を込めた手焼きの美味しさ。

スペイン風オムレットとは!

スペインの伝統的な家庭料理のひとつで、じゃがいも、たまねぎ、ほうれん草、ベーコンなどの具材を炒め、溶き卵に混ぜて、フライパンで丸く平らに焼き上げたものです。

具材をたっぷり入れて2cmくらいの厚さに焼いたものを、ケーキのように三角形に切り分けて盛りつけるのが一般的です。



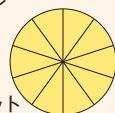
アンサンプルエッグ (真空パック品)

○500g/パック×10入/2合 ○8・10・12カット
 (JAN) 4961025500851 (8カット) 4961025500868 (10カット) 4961025500875 (12カット)



- じゃがいも、たまねぎ、チーズ、ベーコン入りのスペイン風オムレットです。ケーキカットにしております。
- 直径200×H20mm

(例) 10カット



🕒 15~20 約20

🔥 焼 🔥 蒸

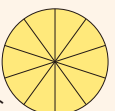
パンプキンアンサンプルエッグ (真空パック品)

○500g/パック×10入/2合 ○8・10・12カット
 (JAN) 4961025500882 (8カット) 4961025500899 (10カット) 4961025500905 (12カット)



- 北海道産のかぼちゃと鶏肉のそぼろを卵でとじました。緑黄色野菜の摂取にお役にてください。
- 直径200×H20mm

(例) 10カット



🕒 15~20 約20

🔥 焼 🔥 蒸

(角型)アンサンプルエッグ

○(50g×25ヶ)袋×4入/2合 (JAN) 4961025500578 ●W86×D50×H18mm
 ○(70g×20ヶ)袋×4入/2合 (JAN) 4961025500585 ●W86×D50×H20mm



- アンサンプルエッグの姉妹品になりますが、揚げ、焼き調理にご利用いただけます。

🕒 3~4 7~8 7~8

🔥 焼 🔥 蒸

スペイン風オムレット800 (真空パック品)

○800g/パック×6入/2合 (JAN) 4961025500653 ○ノーカット



- じゃがいも、ほうれん草、ベーコン、チーズ、オリーブオイルを使用し、厚く、1枚ずつ焼き上げました。
- 直径190×H25mm

🕒 25~30

🔥 焼 🔥 蒸

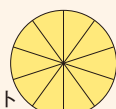
具たっぷりスペイン風オムレット600 (真空パック品)

○600g/パック×8入/2合 (JAN) 4961025700527 (10カット) 4961025700534 (12カット) ○10・12カット



- じゃがいも、たまねぎ、鶏肉、ほうれん草を使用した具だくさんのスペイン風のオムレットです。
- 直径200×H23mm

(例) 10カット



🕒 15~20 約20

🔥 焼 🔥 蒸

具たっぷりスペイン風オムレット150 (真空パック品)

○150g/パック×40入/2合



- 具たっぷりスペイン風オムレット600を4等分し、1切ずつ真空パックにしました。
- 扇形95×H23mm

🕒 15~20

🔥 焼 🔥 蒸

手づくりプレーンオムレツ(Fe)

(真空パック対応品)

- | | | |
|----------------------|-------------------|-------------------|
| ○ (50g×25ヶ) 袋×4入/2合 | JAN 4961025300178 | ● W約46×D138×H19mm |
| ○ (60g×25ヶ) 袋×4入/2合 | JAN 4961025300185 | ● W約47×D138×H20mm |
| ○ (100g×10ヶ) 袋×5入/2合 | JAN 4961025300215 | ● W約59×D175×H22mm |



●1個1個焼き上げた本格木の葉形の手づくりのプレーンオムレツです。
メニューのグレードアップにどうぞ。

(50g)	焼	蒸	10個P	10個P	(100g)	焼	蒸	10個P
(60g)	ポイル	スチ	ポイル	スチ	ポイル	ポイル	スチ	ポイル
🕒	10~13	約10	10~12	約20	🕒	約15	約15	約15

手づくりツナマヨオムレツ(Fe)

(真空パック対応品)

- | | | |
|---------------------|-------------------|-------------------|
| ○ (50g×25ヶ) 袋×4入/2合 | JAN 4961025300321 | ● W約46×D138×H19mm |
| ○ (60g×25ヶ) 袋×4入/2合 | JAN 4961025300338 | ● W約47×D138×H20mm |



●オムレツに相性の良いツナとマヨネーズを具材にして、1個1個焼き上げた、本格木の葉形の手づくりのオムレツです。

焼	蒸	10個P	10個P
ポイル	スチ	ポイル	スチ
🕒	10~13	約10	10~12
			約20

手づくりチーズオムレツ(Fe)

(真空パック対応品)

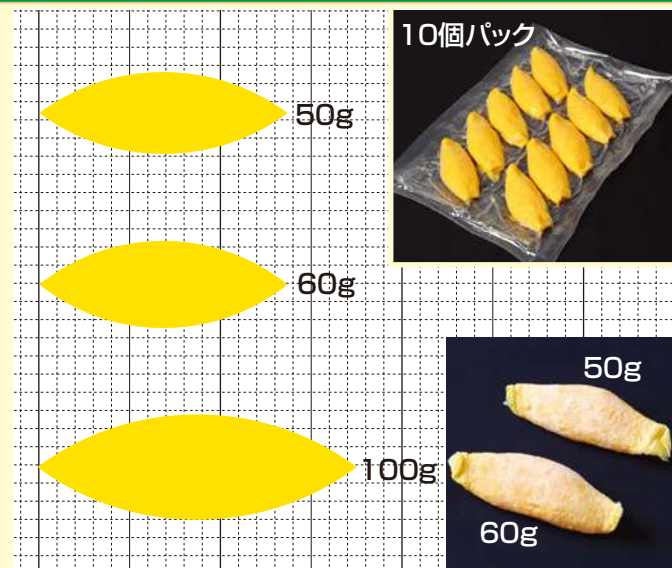
- | | | |
|---------------------|-------------------|-------------------|
| ○ (50g×25ヶ) 袋×4入/2合 | JAN 4961025300307 | ● W約46×D138×H19mm |
| ○ (60g×25ヶ) 袋×4入/2合 | JAN 4961025300314 | ● W約47×D138×H20mm |



●とろ〜りとろける風味豊かなチーズを具材にして、1個1個焼き上げた、本格木の葉形の手づくりのオムレツです。

焼	蒸	10個P	10個P
ポイル	スチ	ポイル	スチ
🕒	10~13	約10	10~12
			約20

手づくりオムレツのサイズ



手づくりオムレツシリーズ



手づくりオムレツシリーズは、弊社ベテラン担当者が味と形にこだわり、熟練の技でオムレツを1つずつ丁寧に焼き上げて、家庭の味をそのまま再現しております。



オムレツ オムレツを極めた華麗な品々。

ふっくらプレーンオムレツ

- (50g×25ヶ) 袋×4入/2合 ●W110×D48×H20mm
○ (60g×25ヶ) 袋×4入/2合 ●W110×D53×H23mm



●玉子の食感を損なうことなく、ふっくら焼き上げたプレーンタイプのオムレツです。

焼 蒸
約13|8~10

トマトオムレツ

- (50g×25ヶ) 袋×4入/2合 JAN 4961025500448 ●W110×D48×H20mm
○ (60g×25ヶ) 袋×4入/2合 JAN 4961025500455 ●W110×D53×H23mm



●トマトソースを具材にふっくらと焼き上げた焼き調理用のオムレツです。

焼
約13

おさかなオムレツ25

- (25g×40ヶ) 袋×5入/2合 JAN 4961025800838 ●W85×D50×H17mm



●ミニサイズ「おさかな形」のプレーンタイプのオムレツです。可愛いお弁当や楽しい食卓を演出してくれます。

焼 蒸
約8~10|6~7

ピュアオムレツ

(真空パック対応品)

- (30g×25ヶ) 袋×4入/3合 JAN 4961025800296 ●W45×D90×H15mm
○ (30g×10ヶ) パック×10入/3合 ●W45×D90×H15mm



●ミニサイズのプレーンタイプのオムレツです。バラタイプと10ヶ真空パックがあります。

揚 焼 蒸 ボイル
約4~5|8~10|6~7|約10

半熟風オムレツ

(真空パック品)

- (60g×5ヶ) パック×20入/2合 JAN 4961025500400 ●W50×D110×H23mm
○ 120gパック×30入/3合 ●W65×D140×H25mm



●ボイル調理後もオムレツの中が「半熟状」になっています。半熟風オムレツをチキンライスやスパゲティの上にのせ、スプーンにて割りオムライス、オムスパとしてお召し上がりください。

※電子レンジ調理の場合、真空パック袋に数ヶ所穴をあけてから調理してください。

60g **ボイル** 約10~12
120g **ボイル** 約15
1個 **電** 3分30秒

ほうれん草オムレツ

- (50g×25ヶ) 袋×4入/2合 JAN 4961025500424 ●W110×D48×H20mm
○ (60g×25ヶ) 袋×4入/2合 JAN 4961025500431 ●W110×D53×H23mm



●国産のほうれん草を混ぜ込んだ焼き調理用のオムレツです。

焼
約13

ポークピカタ (Fe)

- 50g×100入/2合 ●W60×D130×H10mm



●玉子と豚肉をバランスよく組み合わせました。イタリア料理のピッカタを手づくり感のある形状にて再現しました。

波 形 **焼 蒸** 約10~12

元気一杯オムレツ

- (35g×25ヶ) 袋×4入/3合 JAN 4961025800432 ●W45×D90×H20mm



●じゃがいも、ウィンナー、あおさ粉入りのミニオムレツです。

揚 焼 蒸
約4~5|8~10|6~7

錦糸玉子（真空パック品）

○500g/パック×10入/2合 JAN 4961025700084 ●500g W255×D235×H30mm
○1kg/パック×5入/2合 ●1kg W485×D260×H30mm



- 素材品として各種料理の彩りにお使いいただけます。
500gと1kgの2規格があります。
- 3×80×1.5mm

ポイル 蒸 約15 約15

錦糸玉子500（極細）（真空パック品）

○500g/パック×10入/2合 JAN 4961025700206 ●W255×D235×H30mm



- 通常の半分の幅の極細タイプです。
- 1.5×80×1.5mm

ポイル 蒸 約15 約15

自然解凍用錦糸玉子

○500g/パック×10入/2合 JAN 4961025700213 ●W255×D235×H30mm



- 素材品として、各種料理の彩りにお使いいただけます。
- 加熱の必要がなくほぐしやすい半真空パックタイプです。
- 3×80×1.5mm

低 流

細切玉子たんざく切り（真空パック品）

○1kg/パック×5入/2合 JAN 4961025500141 ●W300×D240×H30mm



- 玉子焼きをたんざく状にカットしました。
玉子の風味・食感を大切に残した自信作です。
- 5×40×6mm

ポイル 約15

いり玉子（真空パック品）

○1kg/パック×5入/2合 JAN 4961025500134 ●1kg W360×D255×H17mm



- ソフト感を大切にしました。鮮やかな卵の色彩がメニューを引き立てます。和え物や炒め物にどうぞ。
- 500gと1kgの2規格があります。

ポイル 蒸 約15 約20

そぼろ玉子（真空パック品）

○1kg/パック×5入/2合 ●W335×D255×H25mm



- 料理の彩りがとても綺麗になります。そぼろ弁当やサラダのトッピングに、和え物等にご利用ください。

ポイル 12~15

素材品

スクランブルエッグ（マーガリン）（真空パック品）

○1kg/パック×6入/2合 JAN 4961025500219 ●W190×D260×H25mm



●とろ〜り美味しい、スクランブルエッグが
ポイルにて出来上がり。洋風メニューに。

ポイル **蒸**
約15 約30

ソフトスクランブルエッグ（真空パック品）

○1kg/パック×5入/2合 ●W235×D280×H20mm



●ソフトで滑らかなスクランブルエッグです。
素材品としてスープの具に、和風洋風の和え物や
トッピング等にご利用ください。

ポイル
約15

鶏そぼろの玉子あんかけ（真空パック品）

○500kg/パック×10入/2合 JAN 4961025001594 ●W258×D157×H20mm



●やわらかく仕上げた鶏そぼろ入りの玉子あんかけ
です。様々なメニューにご使用いただけます。

ポイル **蒸**
約10 約20

うす焼玉子（トレイ袋入り）

○（15g×10枚）トレイ袋×30入 JAN 4961025700251 ●W200×D200×H0.5mm



●寿司メニューなどに、巻いたり包んだりすることで料
理に華を添えてくれる極薄の玉子シートです。海苔の
代わりや、錦糸シートとしてもご利用いただけます。

低 **流** **蒸**
約3~4

オムライス用玉子焼（真空パック品）

○（40g×10枚）パック×10入/2合 JAN 4961025000511 ●直径190×H1mm



●オムライスにオムそばにとメニューの広がりへの
お手伝いをいたします。
※1箱に配膳用手袋5枚入



ポイル **蒸**
約10 約15

オムライス用玉子焼のはがし方

- ①加熱後、温かい状態で少し開封し、空気を入れます。
- ②①の状態で、上下に軽く振り、中をほぐします。
- ③そして開封し取り出すと、はがしやすい状態になってい
ます。

※注意 真空状態で冷めてしまいますと、1枚1枚が張り付い
てしまい、はがしにくくなりますので、ご注意ください。



月見スコッチエッグ (真空パック品)

○ (50g×10ヶ) パック×10入/2合 JAN 4961025000528 ●約 W57×D63×H30mm



●ゆで玉子を国産鶏肉と豚肉のミンチで包みました。ハーフカット済みの真空パック品です。

ポイル 蒸
15~20 約20

野菜入うずらスコッチエッグ (Fe) (真空パック品)

○ (40g×10ヶ) パック×10入/3合 ●球形 直径約45mm



●たまねぎと人参を混ぜた豚肉をベースに、国産うずら卵を包みました。

ポイル
15~20

手巻ベーコン玉子焼 (真空パック品)

○ (50g×10ヶ) パック×10入/2合 ●W39×D75×H23mm



●玉子に相性の良いベーコンと一緒に手巻で焼き上げました、彩りの綺麗な玉子焼です。

ポイル 蒸
12~15 約15

手巻ウインナー玉子焼 (真空パック品)

○ (50g×10ヶ) パック×10入/2合 ●W85×D33×H26mm



●ウインナーを芯に玉子で巻き上げました。カット面が鮮やかな玉子焼です。

ポイル 蒸
12~15 約20

(真空包装) ハーフ味付たまご (真空パック品)

○170g (10ヶ入) ×20入/2合 JAN 4961025000559 ●約 W35×D45×H17mm



●味付たまごをハーフカットし真空パックしました。サラダ、ラーメン等のトッピングや弁当、オードブルなどの盛り合わせにご利用いただけます。

ポイル
約10

ひとくちオムライス35

○ (35g×20ヶ) 袋×8入/2合 JAN 4961025300451 ●直径47×H35mm



●ケチャップライスを玉子で包んだ、ひとくちサイズの可愛いオムライスです。おやつや夜食、パーティーにどうぞ。

電 5個の場合
5分30秒

アレンジ玉子

じゃがバタ茶巾

○ (40g×25ヶ) 袋×2入/4合 JAN 4961025500165 ●直径50×H25mm



●バターで味付けしたじゃがいもを玉子で茶巾風に焼き上げました。

焼 蒸
約12分 12~15

プチ丸

○ (20g×50ヶ) 袋×4入/2合 JAN 4961025500264 ●直径50×H12mm



●人参、グリーンピース、ベーコン入りの彩り綺麗な可愛いミニサイズのオムレツです。お弁当やバイキングにどうぞ。

揚 焼 蒸
4 9 4~5

えびボール茶巾

○ (23g×50ヶ) 袋×3入/3合 ●直径38×H25mm



●えびと鶏肉のつくねを玉子で茶巾風に焼き上げました。彩りの美しい商品です。お弁当・オードブル等にどうぞ。

蒸
7~8

にらっ子

○ (20g×50ヶ) 袋×4入/2合 JAN 4961025500363 ●直径50×H12mm



●可愛いサイズのにら玉です。お弁当やバイキングにどうぞ。

揚 焼 蒸
4 9 4~5

袋入茶わんむし (そうざい半製品)

○140g 袋×40入/2合 JAN 4961025001617 ●W100×D150×H8mm



●鶏肉、たけのこ、えび、しいたけ入りの茶わんむしです。流水解凍してお手持ちの容器に移して蒸してください。三ツ葉等を入れるだけで、茶わんむしの出来上がり。※フタをして強火で2~3分間、さらに弱火で10~12分間蒸して下さい。

低 流 → 蒸
12~15

手づくりとん平焼

○ (100g×5ヶ) 袋×12入/2合 JAN 4961025500493 ●W185×D80×H10mm



●豚肉をねぎ入りの玉子で平たく包み焼きにしました。ソース等をかけてお召し上がりください。※1箱にワンポイントシール60枚入り。

揚 焼 電
約4 8~9 約4

キャベツ餃子

○ (23g×60ヶ) 袋×5入/2合 JAN 4961025000665 ●W30×D80×H35mm

浜松餃子



●具材にたっぷりの国産キャベツを使用しました。
ジューシーな味わいが大変好評です。
静岡県浜松市の工場にて製造しています。

揚げ焼
約3~4分

餃子の美味しい焼き方

- ①フライパンをよく温め油をひき、凍ったまま平らな面を下にして並べ、強火で約1分間焼いてください。
- ②水1/3カップ弱(60ml)を入れ、中火で約4分間蒸し焼きにしてください。
- ③フタを取り中火で約1分間水気をとばし、焼き目がついたらできあがりです。



手づくりカニ玉

○ (60g×25ヶ) 袋×4入/2合 JAN 4961025300420 ●直径約95×H8mm

国産具材品



●1個1個手づくりで焼き上げた蟹玉です。
お好みのあんをかけてお召し上がりください。

焼蒸
約10分

天津蟹玉

○ (60g×10ヶ) 袋×10入/2合 JAN 4961025300192 ●直径約140×H5mm
○ (80g×10ヶ) 袋×6入/2合 JAN 4961025300208 ●直径約145×H7mm

国産具材品



●天津飯・天津麺用に、薄手に焼き上げた蟹玉です。
お好みのあんをかけて、お召し上がりください。

焼蒸
約10分

四川風芙蓉蟹

○ (60g×25ヶ) 袋×4入/2合 JAN 4961025800449 ●直径72×H18mm

国産具材品



●紅ズワイガニを使用し厚手に焼き上げた芙蓉蟹です。
全て国産具材を使用しております。

焼蒸
約10~13分

タレ付四川風芙蓉蟹 (真空パック品)

○ (60g×10ヶ+タレ200g) パック×10入 JAN 4961025800456 ●直径72×H18mm



●四川風芙蓉蟹と甘口のタレと一緒に、調理が簡単な真空パックにしました。

ポイル蒸
約12~15分

お弁当フヨウハイ

○ (40g×25ヶ) 袋×4入/2合 ●直径80×H20mm



●ミニタイプの芙蓉蟹です。
お弁当のメニューに是非どうぞ。

焼蒸
約10分

(タレ付) お弁当フヨウハイ (真空パック品)

○ (35g×10ヶ+タレ200g) パック×10入/2合 ●直径80×H20mm



●お弁当フヨウハイとタレと一緒に、調理が簡単な真空パックにしました。

ポイル
約10~12分

お好み焼・ちぢみ・たこ焼・丼ぶり

本場関西の味と風味を…。

小さなねぎ焼

○800g袋(50個入)×7入/2合 JAN 4961025700107 ●W40×D40×H8mm



●キャベツとネギ入りの一口サイズのお好み焼です。惣菜に、バイキングに、おつまみにと幅広くご利用いただけます。
※1箱にワンポイントシール32枚入り。

揚 電 3個の場合
約2 約2

(ファミリーパック) 小さなねぎ焼400

○400g袋×10入/2合 JAN 4961025700114 ●W40×D40×H8mm

タコdeたこ焼35

○(35g×25ヶ) 袋×6入/2合 JAN 4961025500738 ●W70×D60×H25mm



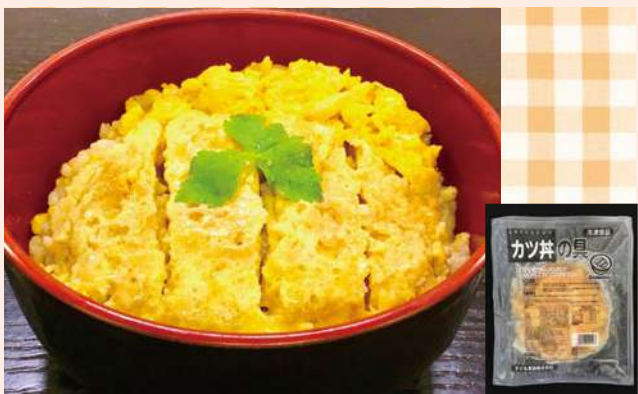
●可愛い「タコの形」で焼き上げた、たこ焼です。具材は細かくカットしてあり食べやすくなっております。

揚 焼 電
約3 13~15 約1

カツ丼の具

(真空パック品)

○220gパック×30入/2合 JAN 4961025001167 ●W260×D205×H17mm



●カツ丼の具が真空パックになりました。短時間の調理で出来上がります。ソフトな食感の玉子が大変好評です。

※電子レンジ調理の場合、冷凍・真空パックの片面側に数ヶ所穴をあけてください。

ポイル 電
約7 約4分30秒

小さなチヂミ

○800g袋(50個入)×7入/2合 JAN 4961025300642 ●W40×D40×H8mm



●味付けした生地野菜を入れて焼いた、一口サイズのチヂミです。お弁当やおつまみ、おやつ等にと幅広くご利用いただけます。

揚 電 3個の場合
約2 約2

小えびの一口お好み焼

○800g袋(50個入)×7入/2合 JAN 4961025300598 ●W40×D40×H8mm



●干しえびの風味を活かした一口サイズのお好み焼です。お弁当に、バイキングにおつまみにと幅広くご利用いただけます。

揚 電 3個の場合
約2 約2

お好み焼 豚玉

(真空パック品)

○(200gパック×5ヶ) 袋×4入/2合 JAN 4961025700046 ●直径140×H12mm



●関西風のお好み焼を美味しさそのままに真空パックしました。

ポイル 電
約8~10 5~6

豆腐ローフ700

(真空パック品)

○700gパック×8入/2合 ○ノーカット、20カット ●W70×D200×H35mm



●ミートローフに豆腐を配合し、しっとり感のある商品に焼き上げました。

低 流

明石焼

焼上がり滑

トロ〜りと
優しい味が
おいしいヨ。



● 明石焼の召し上がり方 ●

明石焼は事前に温めてください。アツアツのだし汁（お好みにて、みつば、大葉などを入れ）にアツアツの明石焼を浸けて、汁と一緒に召し上がってください。口の中でとろける明石焼独特の味と風味をそのままお届けします。



明石焼（濃縮だし付）

○ (25g×20ヶ) 濃縮だし10g×4 袋×10入/2合 JAN 4961025600124 ● 半球 直径47×H25mm



●北海道産の昆布でとっただしを生地に加え、ふんわり食感の明石焼に仕上げました。濃縮だしはお好みの味（16〜20倍）にうすめて召し上がってください。

電 5個の場合
約3分30秒

明石焼（レギュラータイプ）

○ (25g×20ヶ) 袋×10入/2合 JAN 4961025600230 ● 半球 直径47×H25mm



●北海道産の昆布でとっただしを生地に加え、ふんわり食感の明石焼に仕上げました。

電 5個の場合
約3分30秒

お好み焼

○ (50g×25ヶ) 袋×4入/2合 JAN 4961025300574 ● 直径77×H14mm
○ (60g×25ヶ) 袋×4入/2合 JAN 4961025300581 ● 直径77×H16mm



●米粉、ひよこ豆粉を使って焼き上げたお好み焼です。小麦・卵は使用していません。

揚 焼
4〜5 10〜12

ちぢみ（国産ねぎ）

○ (40g×20ヶ) 袋×5入/3合 JAN 4961025300604 ● 直径81×H9mm
○ (50g×20ヶ) 袋×5入/2合 JAN 4961025300611 ● 直径81×H11mm



●国産ねぎ、人参を配合した韓国風のお好み焼です。小麦・卵は使用していません。

揚 焼 電
3 7〜8 3

いもちとは

北海道の郷土料理で、ジャガイモ+でん粉を原料として作ったお餅です。稲作(もち米)生産技術が未発達な時期に、豊富に生産されたジャガイモをもち米の代用品としてお餅を作ったことが始まりだと言われています。

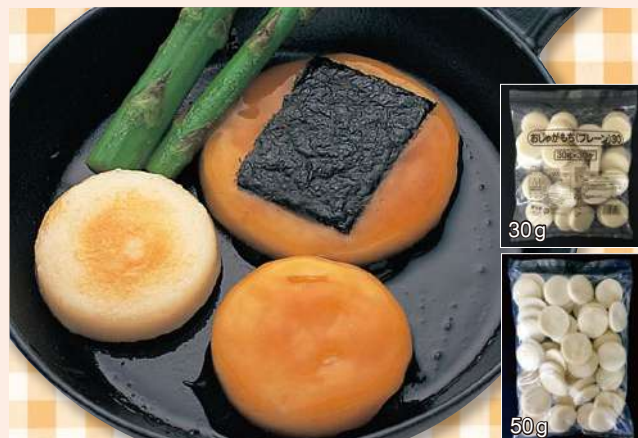
北海道では、甘辛く味付けした醤油やバター、砂糖やきな粉を付けて食べるのが一般的な食べ方です。



おじゃがもち(プレーン)

○(30g×30ヶ)袋×5入/2合 JAN 4961025700138
○(50g×50ヶ)袋/4合

●直径53×H10mm
●直径73×H10mm



●じゃがいもの風味がほんのり…。
じんわり、いもちの美味しさを味わっていただけます。

揚 焼 電 子 焼
⌚ 3~4 7~8 約3 7~8

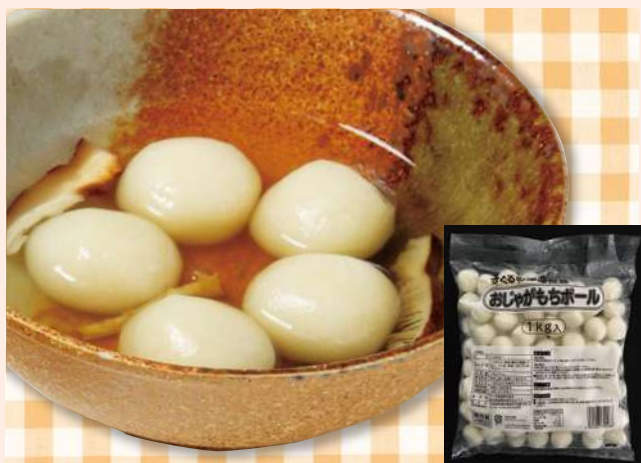
おじゃがもちボール

(約10g/個)

○1kg袋×10入

JAN 4961025700268

●球30mm



●煮崩れしにくい一口サイズのいもちです。じっくり煮込んで、けんちん汁やスープ等の具材として最適です。
※注意：油揚げ調理禁止。破裂の危険性があります。

蒸 煮
⌚ 約10 約10

おじゃがもちボール(かぼちゃ)

(約10g/個)

○1kg袋×10入

JAN 4961025800722

●球30mm



●洋風スープにも合う、かぼちゃを練りこんだおじゃがもちボールです。

※注意：油揚げ調理禁止。破裂の危険性があります。

蒸 煮
⌚ 約10 約10

ジャーマンポテト(真空パック品)

○1kgパック×6入/2合

JAN 4961025700558 ●1kg W245×D225×H30mm



●北海道産男爵いもを使用、付け合わせやサラダベース、コロッケの素材等、様々な用途でご使用いただけます。

1kgP **ポイル 蒸 煮**
約15 約25



生乳ミニホットケーキ

○ (20g×50ヶ) 袋×4入/2合 JAN 4961025800609 ●直径75×H8mm



●北海道産の生乳をたっぷり使用したミニサイズのホットケーキです。



2個の場合
電 低

約1

(ファミリーパック) 生乳ミニホットケーキ

○ (20g×10ヶ) 袋×20入/2合 JAN 4961025300130 ●直径75×H8mm



●生乳ミニホットケーキの10個入りタイプ。

2個の場合
電 低

約1

まるごとグラタン (コーン&ベーコン)

○60g×100入/2合 ●W50×D80×H25mm



●国産じゃがいも・人参を小麦粉と混ぜて作った可食容器に、生乳からつくったグラタンソースにコーンとベーコンを加えました。
※1箱にクッキングシート4枚入り。

焼

10~12

(ファミリーパック) まるごとグラタン

○ (60g×4ヶ) 袋×24入/2合 JAN (コーン&ベーコン) 4961025800531 ●W140×D230×H25mm
○ (60g×4ヶ) 袋×24入/2合 JAN (かぼちゃ) 4961025800500 ●W140×D230×H25mm



コーン&ベーコン



かぼちゃ

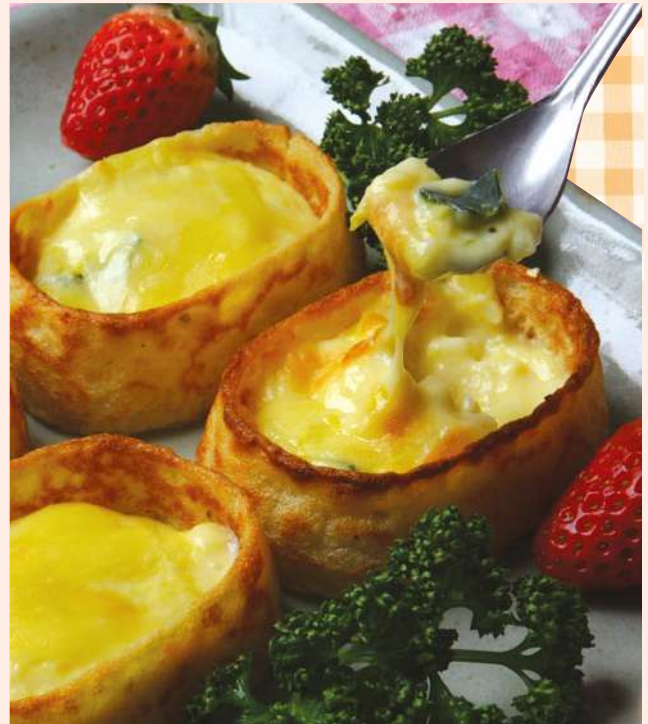
●まるごとグラタン (かぼちゃ)、(コーン&ベーコン)の4個入りの小袋タイプ。

焼

10~12

まるごとグラタン (かぼちゃ)

○60g×100入/2合 ●W50×D80×H25mm



●国産じゃがいも・人参を小麦粉と混ぜて作った可食容器に、生乳からつくったグラタンソースにかぼちゃとコーンを加えました。
※1箱にクッキングシート4枚入り。

焼

10~12

コーンのキャベツ揚げ (Fe・Ca)

○ (40g×20ヶ) 袋×5入/3合 ●直径60×H18mm
○ (60g×20ヶ) 袋×5入/2合 ●直径75×H20mm



●キャベツ、コーンをすり身で成型しフリッター風の衣を付けた商品です。

40g

揚

約7

約15

60g

揚

約6

約15

鶏肉と枝豆のキャベツ揚げ (Fe・Ca)

○ (40g×20ヶ) 袋×5入/3合 ●直径75×H10mm
○ (50g×20ヶ) 袋×5入/2合 ●直径75×H18mm



●鶏肉とキャベツや枝豆などの野菜をミックスしました。サクッとした食感の食べやすいフライです。

40g

揚

約4

約15

50g

揚

約5

約15

医療機関、福祉施設向けおすすめ



私たちの製品は…



半熟風オムレツ60 P6



パンプキンアンサンブルエッグ P4



豆腐ローフ 700-P12



中華風玉子巻(たれ入) P3



ジャーマンポテト P14

「安心」と「おいしい」をお届けいたします。



具たっぷりスペイン風オムレツ 600 P4



生乳ミニホットケーキ P15



う巻玉子(国産うなぎ) P3



寿厚焼玉子 P2



タレ付四川風芙蓉蟹 P11

多くのメディカル給食で
ご利用いただいています。



すぐる食品株式会社

■本社 〒152-0034 東京都目黒区緑が丘二丁目7番7号
電話 (03) 3718-6331 (代) FAX (03) 3724-2793
<http://www.suguru.co.jp/>

■北海道営業所 〒074-1271 北海道 深川市 広里町 4-1-50
電話 (03) 3718-6331 (代) FAX (03) 6459-5130
■仙台営業所 〒981-1104 宮城県仙台市太白区中田3-9-18 旭コアビル B棟208号
電話 (03) 3718-6331 (代) FAX (03) 3724-2793
■東京営業所 〒152-0034 東京都目黒区緑が丘二丁目7番7号
電話 (03) 3718-6331 (代) FAX (03) 3724-2793
■浜松営業所 〒432-8057 静岡県浜松市中央区堤町850
電話 (053) 447-3807 (代) FAX (053) 449-0602
■大阪営業所 〒564-0043 大阪府吹田市南吹田5-15-18 南吹田ハイツ1F
電話 (06) 6337-5025 (代) FAX (06) 6337-5026
■福岡営業所 〒813-0025 福岡県福岡市東区青葉1-1-14
電話 (092) 663-2277 (代)

□浜松物流センター (静岡県)

FACTORY

深川工場 (北海道)、 中標津工場 (北海道)、 浜松工場 (静岡県)、
新潟工場 (山北町農林水産加工公社)、 土別工場 (土別市農畜産物加工株式会社)